



Mestre
CAFEEIRO

ELVIO

Professor na **Escola Mestre Cafeeiro**

Escola voltada para ajudar você a descobrir como fazer torras de qualidade e como vender mais e melhor seus café.

mais de 4 mil participantes já passaram por nossos treinamentos nacional e internacional



www.mestrecafeeiro.com.br

IMPORTANT

MEU FRAMEWORK

Só levantar a mão

R.O.I : Retorno do investimento
investimento :Tempo, dinheiro, energia

UMA SACADA PAGA

www.mestrecafeeiro.com.br



COMO POTENCIAR SABORES DOS CAFÉS ESPECIAIS NA TORRA

Honra para a Escola Mestre Cafeeiro



RURALMAC

Em Comemoração dos 50 anos da ABIC e logo após o lançamento do novo selo de cafés especiais - Marco Histórico

MUDANÇA DE PARADIGMA

QUEM É SEU CLIENTE ?



QUEM PAGA A CONTA?



DO QUE ELE GOSTA (sabor/ consciência)?



PELO QUE ELE PAGARIA A MAIS ?

MUDANÇA DE PARADIGMA



R\$95 - R\$140 - R\$250 - Blue R\$1200 - kig 3 mil - the John R\$ 30 mil

MUDANÇA DE PARADIGMA

Não estou aqui para ditar regras, mas o mercado e o cliente está e os próximos 6 meses vão acontecer de qualquer maneira !



JAB -> JDE -> Peets coffee(2012) & stamptown e Intelligentsia (2015)

Nestle -> Blue bottle (2017) e Seattle's Best Coffee da Starbucks(2019)

Três corações (Rituais 2018) Melita (Especiais 2019) e tantos outros..

Pandemia 2020 - ascensão novamente nos próximos anos

O QUE É O CAFÉ ESPECIAL

- Sabores que vão além de gosto de café café
- Público que está disposto a pagar mais para ter algo a mais
- Possibilidade de entrar em novos mercados emergentes (b2b e b2c)
- Modelo de negócio + lucrativo e menos escalável

POTENCIALIZANDO SABORES:

- Escolha do grão cru (fornecedores)
- Entender de torra
- Uso de software de torra adequado
- Refinamento de perfis de torra
- Resfriamento eficiente pós torra
- Armazenamento adequado
- Tempo de repouso para estabilização de voláteis e Descarbonização
- Controle de Qualidade de moagem e método de extração

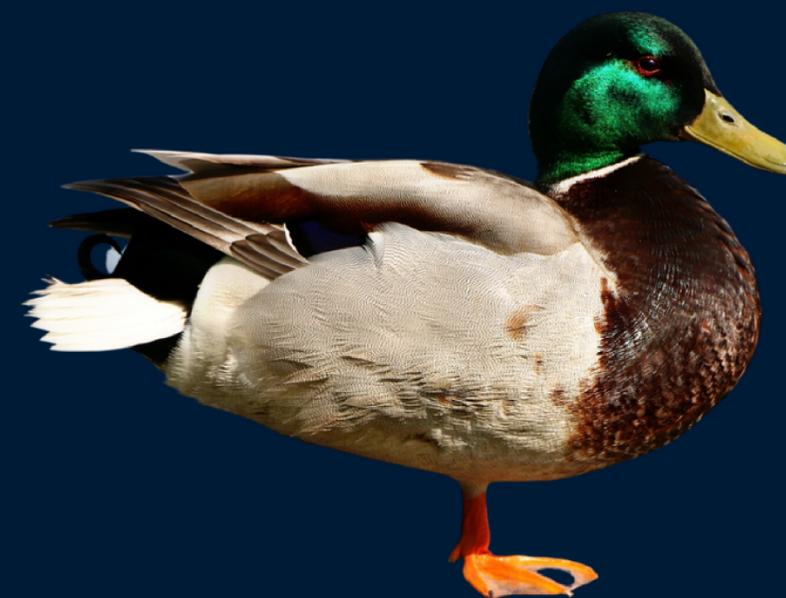
PARTE 2

POTENCIALIZANDO SABORES

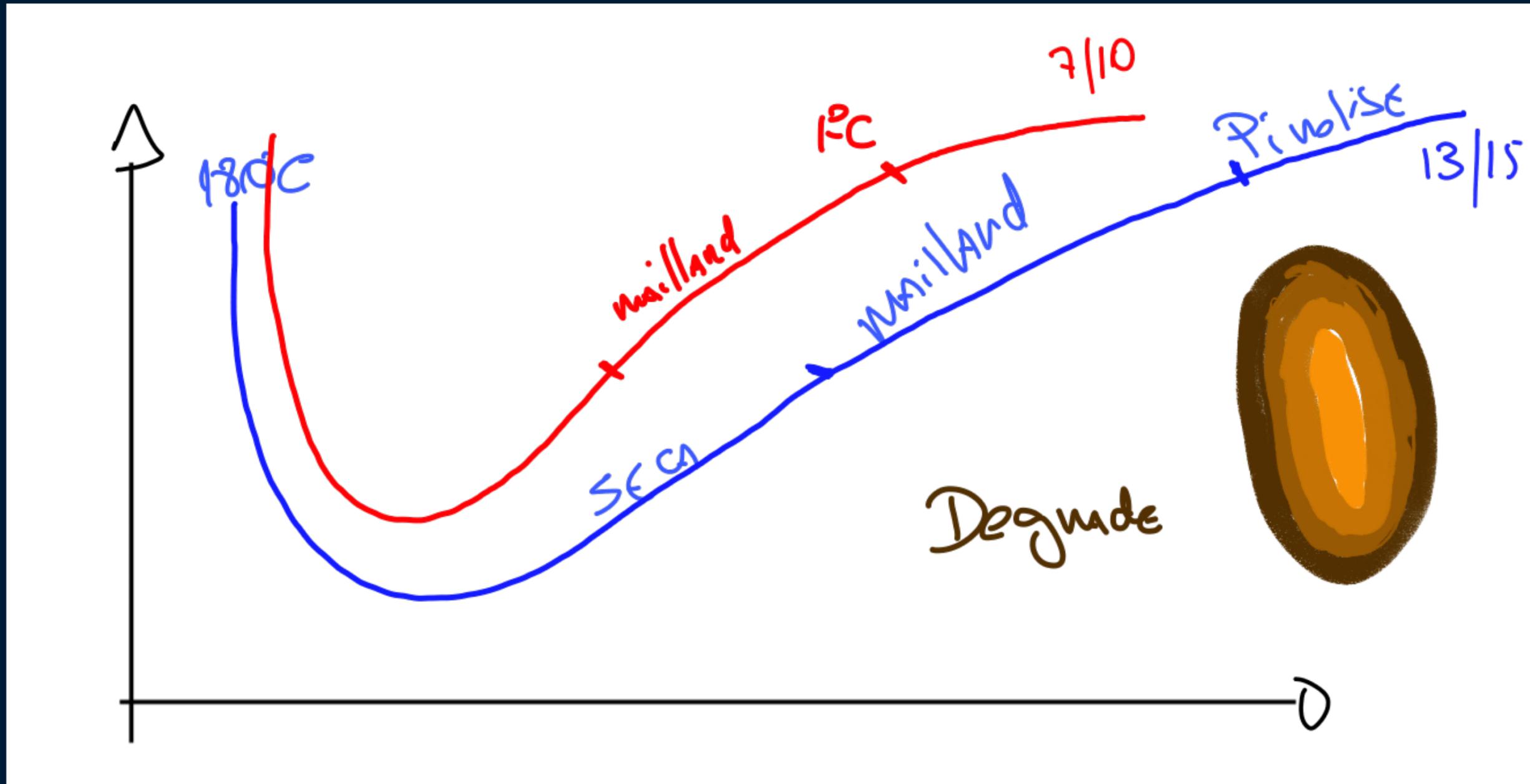
NA TORRA:

Certo vs Errado

o pardal e o marreco

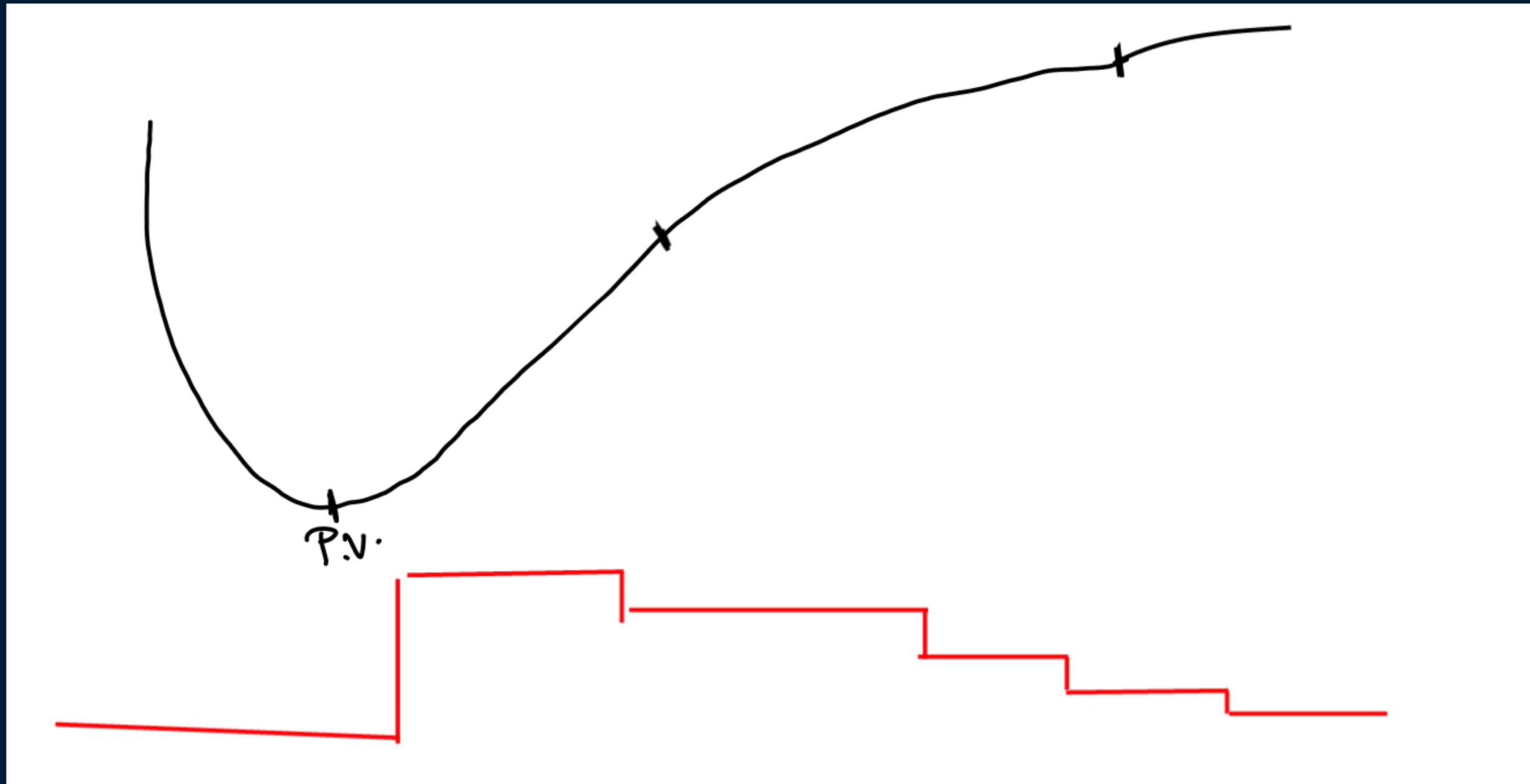


POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



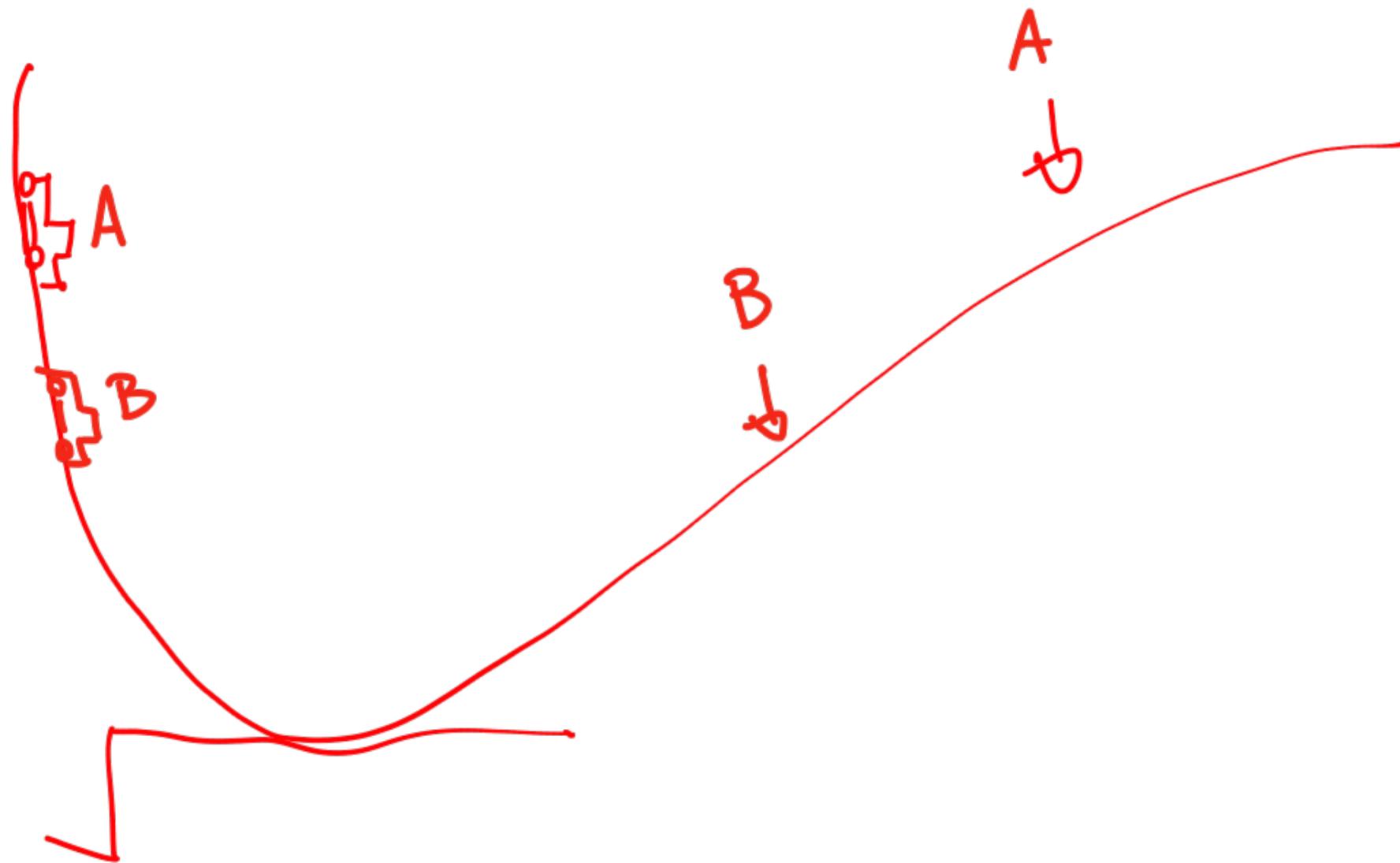
**Perfil de Torra
Especial
Gourmet**

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



**r Importância
de trabalhar a
potência do
sistema**

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



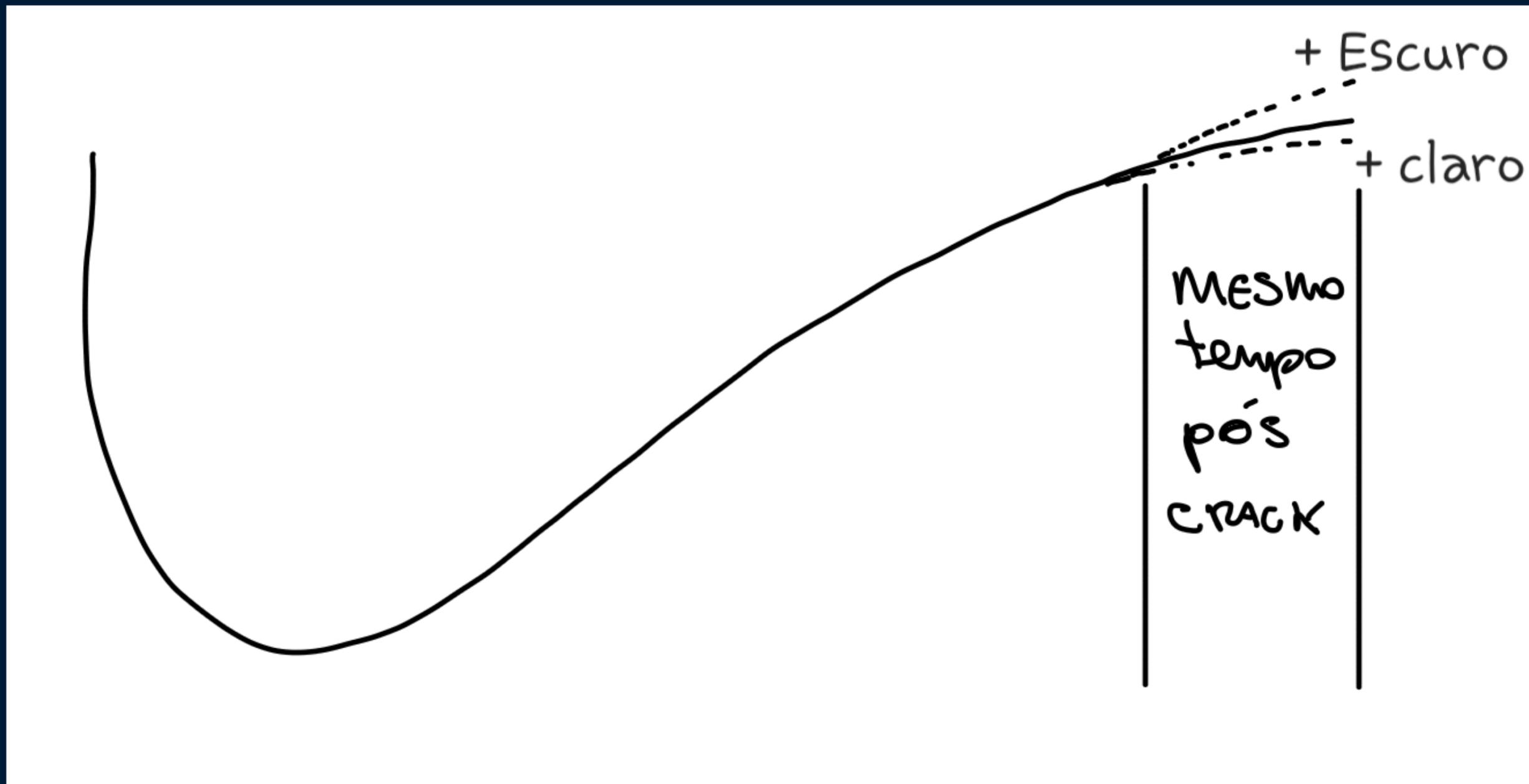
**Aplicação de
energia &
entrada**

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



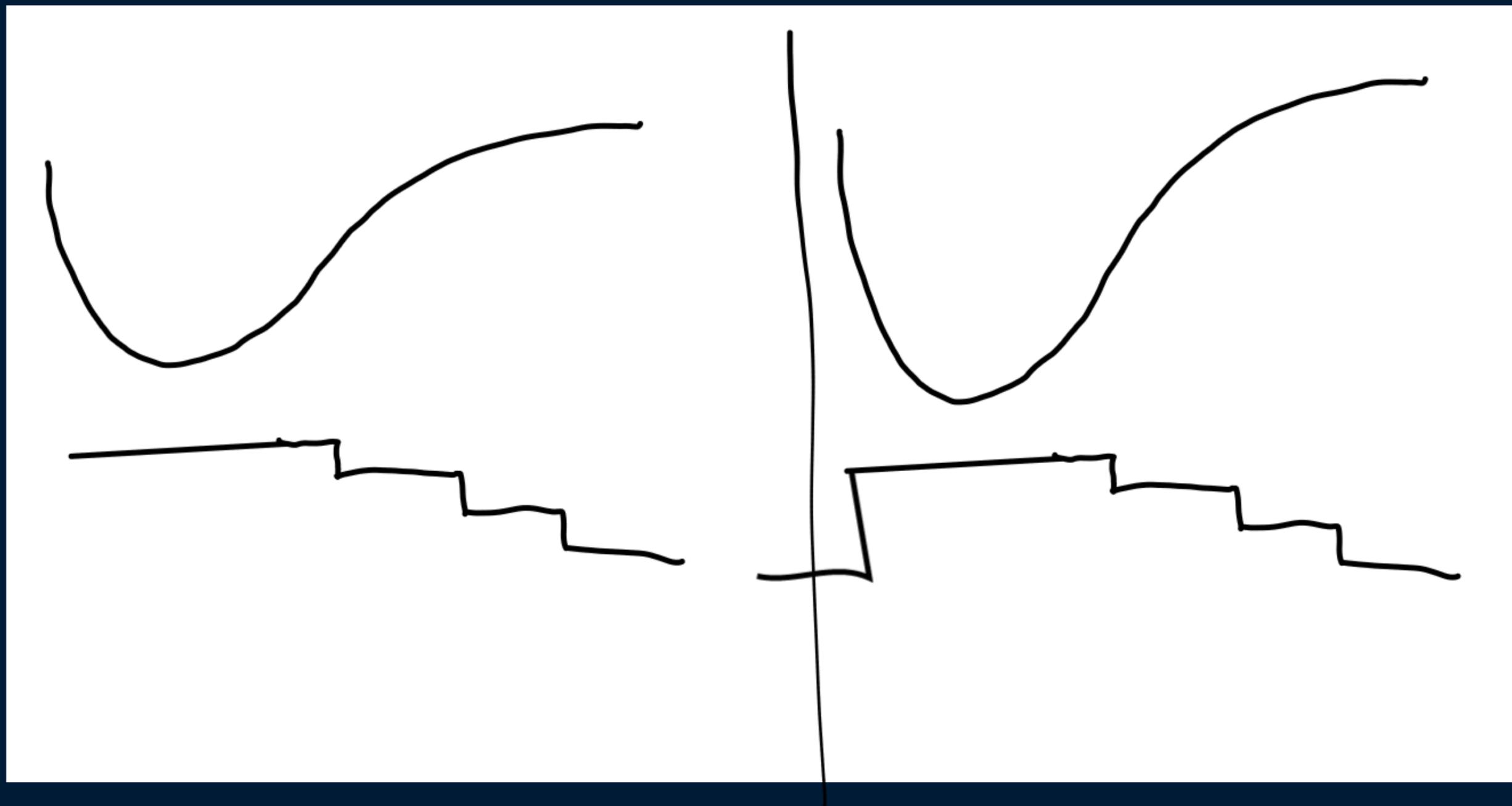
Tempo de pirólise e sua relação com notas

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



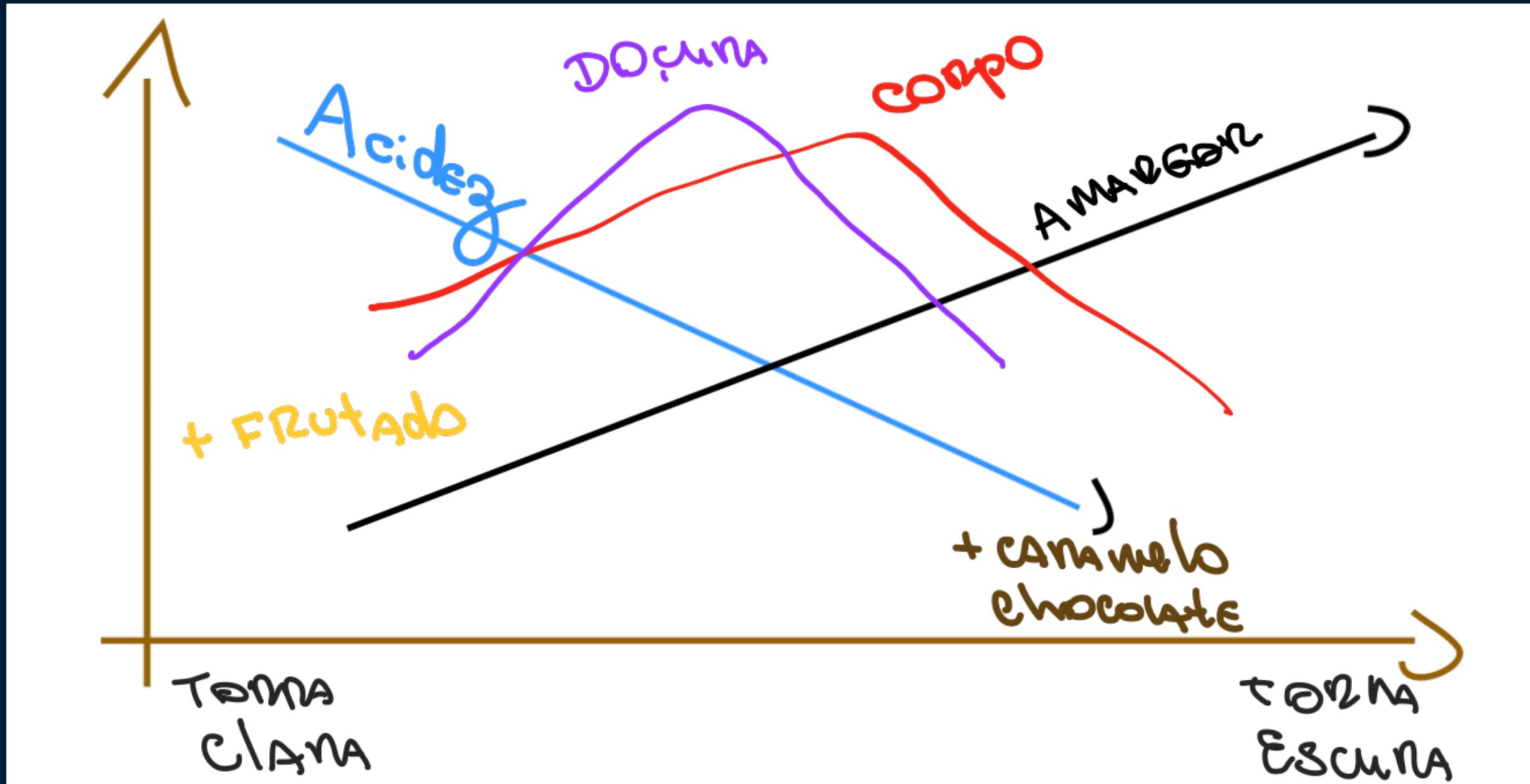
**Tempo
de pirolise
&
pico sensorial**

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



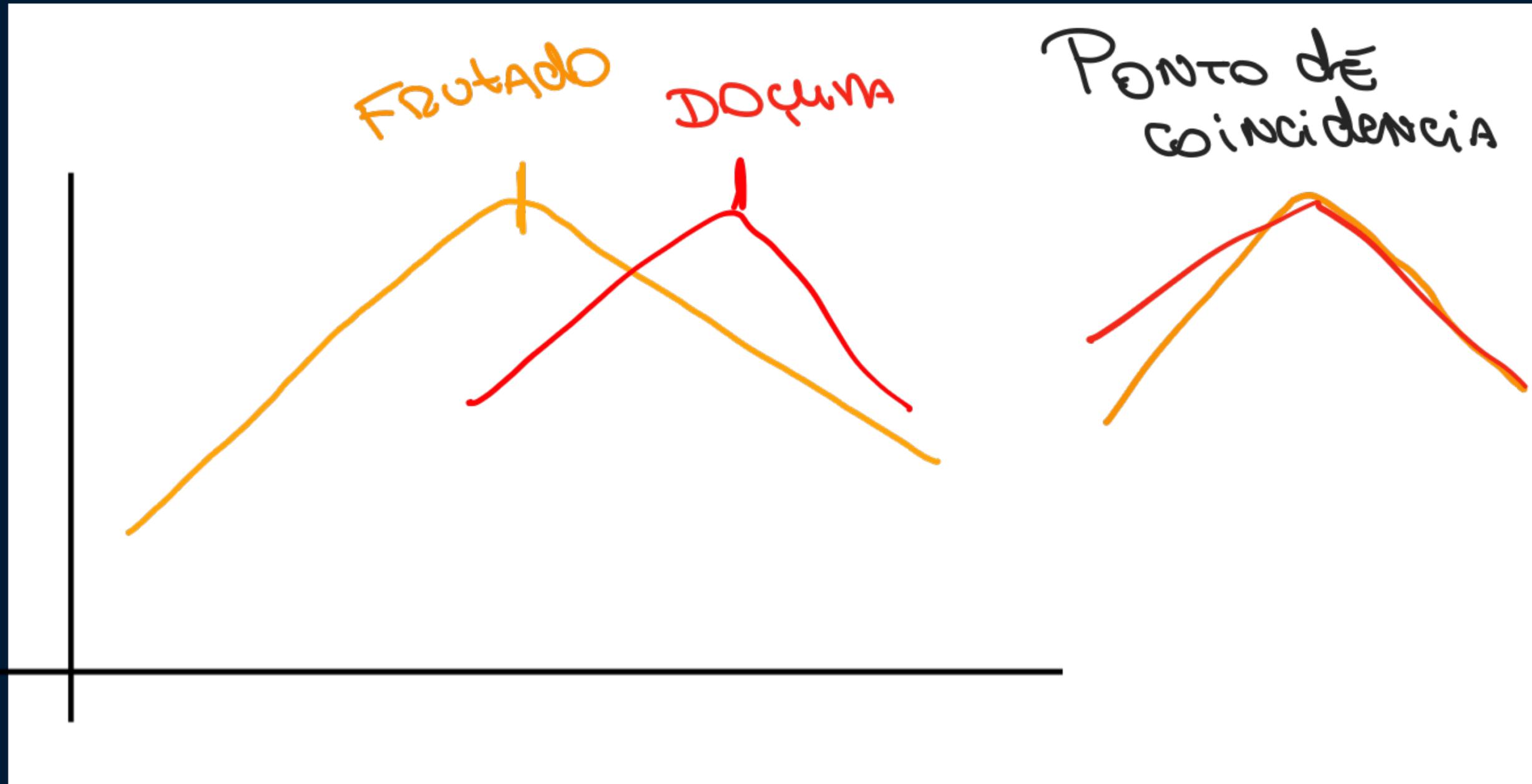
livre

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



Cor de torra

POTENCIALIZANDO SABORES NA TORRA:



livre/ replicar/ BBP etc..

IMPORTANT

MEU FRAMEWORK

Só levantar a mão - Busque o R.O.I



Material e informações sobre o Livro

<https://www.mestrecafeiro.com.br/encafe>



**Autor do livro
Manual da torra de café**

Primeiro livro de torra em português